

Gat in de markt

'The best of both worlds'

Altijd lekker weertje hier, maar hoe is het gesteld met het ondernemersklimaat op het eiland? Hebben ze de wind in de rug of waaien ze om. Amigoe vraagt het aan de ondernemers.

Als kleine jongen staat James Edwin Ocalia in de moestuin van zijn grootvader. Daar komt zijn grootvader al aan met basilicumzaden. James zaait samen met zijn grootvader de zaden en vol interesse luistert hij naar zijn grootvader, die hem de kneepjes van het vak leert.

door
Desiré Disco

Wat is Di James?

"Di James is een biologisch bedrijf dat heerlijke, verse en smaakvolle producten van Aruba maakt. Wij maken deze producten op een duurzame manier door gebruik te maken van lokaal verbouwde ingrediënten. Een paar voorbeelden van deze producten zijn: pesto, basilicum thee en zeezout infusies. Zeezout infusies zijn gedroogde kruidenmixen op basis van zout."

Waar kwam het idee voor deze onderneming vandaan?

"Toen wij nog in Nederland

woonden, kregen wij het idee om terug te emigreren naar Aruba. Dit met de achterliggende gedachte dat wij hier een eigen biologische boerderij met een 'Bed and Breakfast' willen gaan openen. Bij onze Bed and Breakfast zit dan een grote Arubaanse tuin met heerlijke ingrediënten waar wij onze duurzame producten mee maken. Ongeveer een half jaar geleden ben ik begonnen om mijn mijn droom te realiseren en ben ik met mijn vrouw en twee kinderen geremigreerd naar het prachtige eiland Aruba. Wij hebben besloten om het idee voor onze Bed and Breakfast te bewaren voor later. Nu hebben wij meer tijd kunnen creëren om onze eerste ingrediënten te gaan verbouwen. Ik heb mijn idee en mijn zelfgemaakte producten gedeeld met anderen en veel mensen zeiden: 'Jouw pesto is echt lekker! Je zou hier een eigen product van moeten maken.' En zo ben ik begonnen om diverse producten te gaan maken en heb ik twee maanden geleden mijn deuren geopend van mijn biologische boerderij met mijn eigen Arubaanse producten. Wij hebben ervoor gekozen om klein te beginnen en te focussen op een klein aantal producten. Het is belangrijk om eerst een naam en



een reputatie op te bouwen."

"Verder heb ik ook een eigen kookboek geschreven, dat hier over enkele weken verkrijgbaar zal zijn. In Nederland en Amerika is het al als E-boek te verkrijgen. Het boek heet 'Mijn favoriete Arubaanse en Curaçaose gerechten'. Het is een kookboek met eigenlijk *the best of both worlds*. Ik ben namelijk geboren op Aruba, maar ik ben ook gedeeltelijk opgegroeid op Curaçao. Mijn grootvader was ook boer en heeft zijn kennis met mij gedeeld. Wat ik eigenlijk wil overbrengen met mijn boek

is toch wel mijn cultuur. Zowel mijn Arubaanse als mijn Curaçaose cultuur. Dit vind ik erg belangrijk, ook voor mijn twee kinderen."

Wat maakt het uniek?

"Het unieke aan mijn product is dat alle ingrediënten lokaal en biologisch zijn. Maar ook dat wij onze passie in onze producten stoppen en dat wij een bepaalde visie willen overbrengen aan de mensen. Mensen 'groen' laten denken en leven. Wij willen graag een product maken waar mensen veel verschillende dingen mee kunnen maken en dat ook nog eens gezond is. Wat wij

merken, is dat mensen graag gezonder willen zijn en van eten houden. Wij willen dan ook proberen om de mensen een product aan te bieden wat lekker en gezond is. Wij willen de consumenten bewuster maken."

Wat vergeet je nooit meer?

"Wat mij altijd bij zal blijven is de grote stap om dit allemaal te realiseren. Van het afwegen van de voor- en tegenargumenten tot aan alle risico's die zo'n grote stap met zich meebrengen. Ik heb de vrijheid om terug te gaan naar mijn eiland en met mijn bedrijf iets terug te geven



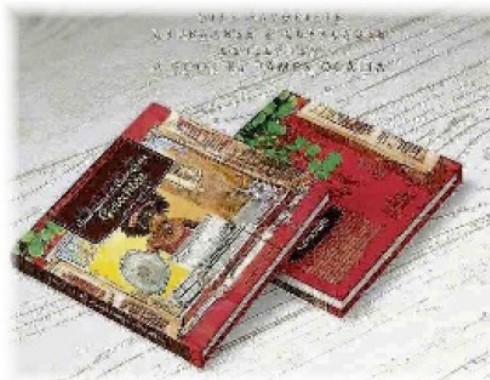
aan het land. Dit maakt mij erg gelukkig. Deze gedachten draag ik altijd bij mij."

Hoe vind je het ondernemersklimaat op het eiland?

"Ik denk dat het eiland klein is, maar dat je erg veel mogelijkheden hebt. Je kan goed netwerken, en je hebt veel uitdagingen wat goed is voor het ondernemen op Aruba. Maar je moet wel een goede dosis doorzettingsvermogen hebben. Verder ben ik erg blij om hier zelf te mogen ondernemen en zie ik veel mogelijkheden voor mijn bedrijf. Ik denk dat het ondernemersklimaat hier op het eiland goed is."

Waar wil je volgend jaar staan?

"Wij zouden heel erg graag onze biologische boerderij verder willen uitbreiden met meer en verschillende soorten producten. Ons idee voor de Bed and Breakfast blijft zeker in ons hoofd voor de toekomst. Uiteindelijk willen we dit idee ook gaan realiseren, maar of dit volgend jaar al is, denk ik niet. Verder wil ik mijn producten goed gaan promoten en mijn naamsbekendheid groter maken. Om mijn pesto wil ik echt bekend komen te staan. Ook wil ik op mijn tweede locatie meer producten produceren. Met als knaller, volgend jaar een oogstfeest!"



Naam bedrijf:	Di James
Opgericht in:	maart 2016
Naam eigenaar:	James Edwin Ocalia
Locatie:	Grenadaweg 12-B
Mailadres:	subscribe@ocalia.nl
Openingstijden :	op bestelling tussen 08:00 uur en 17:00 uur
Personeel:	1